



中华人民共和国国家标准

GB/T 35375—2017

冻 银 鱼

Frozen whitebait

2017-12-29 发布

2018-07-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由全国水产标准化技术委员会(SAC/TC 156)归口。

本标准起草单位：江苏省淡水水产研究所、苏州丰民水产食品有限公司。

本标准主要起草人：吴光红、黄鸿兵、张美琴、王伯明。

冻 银 鱼

1 范围

本标准规定了冻银鱼的要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于大银鱼属(*Protosalanx* Regan)、新银鱼属(*Neosalanx* Wakiya et Takahasi)、间银鱼属(*Hemisalanx* Regan)等银鱼科(Salangidae)的银鱼经冷冻加工制成的产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 30891 水产品抽样规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 要求

3.1 加工要求

3.1.1 生产人员、环境、车间及设施、生产设备及卫生控制程序应符合 GB 14881 的规定。

3.1.2 产品的中心温度应稳定在 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下。

3.1.3 在产品的加工和包装过程中应尽量采取相应措施,防止在贮存过程中的脱水和氧化作用影响产品质量。

3.2 原辅材料

3.2.1 银鱼

原料银鱼应新鲜、品质良好,符合 GB 2733 的规定。

3.2.2 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.3 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。